



VIALATTE FERM W28

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

CARACTERISTIQUES

VIALATTE FERM W28 est une levure *Saccharomyces cerevisiae* destinée à l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques et équilibrés. Elle permet notamment d'optimiser la révélation des thiols lors de la vinification des cépages riches en précurseurs aromatiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : Killer positif
- Plage optimale de température de fermentation : 10 à 16°C
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO_2 : moyenne
- Production d'H_2S : faible
- Production de glycérol : 6 - 8 g/L

Caractéristiques organoleptiques :

- Révélation des arômes variétaux de type thiols (agrumes, fruits de la passion)
- Production d'esters fermentaires

En cas de besoin nutritif, évitez l'ajout d'azote minéral en début de FA afin de ne pas bloquer la révélation des thiols (effet répressif NCR). Préférez un apport d'azote organique avec le nutriment NUTRICELL AA.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs et rosés aromatiques de style moderne
- Révélation du potentiel aromatique des cépages aromatiques riches en précurseurs de thiols tels que le Sauvignon, le Colombard, le Verdejo ou des cépages rouges pour l'élaboration des rosés

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com







MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.
Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.
10 kg

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

